

# Chili con carne autentico mit Kartoffel-Chips

---

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Eintopf:

- 1 Rinderfilet à 250 g
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Fleischtomate
- 50 g vorgekochter Gemüsemais
- 2 milde grüne Peperonischoten
- 1 Gemüsezwiebel
- 150 g vorgekochte Kidneybohnen
- 100 ml flüssige Sahne
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Zucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 EL Chiliflocken
- neutrales Pflanzenöl
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Kartoffel-Chips:

- 3 festkochende Kartoffeln
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad Oben-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in Öl wälzen. Paniermehl mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben im gewürzten Paniermehl wälzen und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen.

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und mit Zimt, Salz und Pfeffer

würzen. Das Fleisch von allen Seiten in der Pfanne scharf anbraten. Das Fleisch im Ganzen im Ofen für ca. 10 Minuten nachgaren.

Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. In der Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Kidneybohnen mit Muskat, Zimt und Salz bestreuen und in den Chiliflocken schwenken. Mais dazugeben und durchrühren. Tomaten putzen und in Würfel schneiden. Paprika und Peperoni halbieren, von Kernen befreien und klein hacken. Das gesamte Gemüse zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter Rühren garen.

Tomatenmark salzen und pfeffern, mit dem Rindersaft und etwas Wasser anrühren, zum Chili in die Pfanne geben und mit Sahne aufkochen. Rinderfilet in Streifen schneiden und unter das Chili heben.

Das Chili con carne mit Kartoffel-Chips auf Tellern anrichten, mit Jalapeñoscheiben garnieren und servieren.

Rezept: Claudia Pietza

Quelle: Die Küchenschlacht vom 03.04.2017

Episode: Leibgerichte